EAU PEPTONEE TAMPONNEE

DILUANT

BK018HA	BK131GC	BM05708
BK018GC	BM01008	BM13108
BK131HA	BM05608	BM13208

1 DOMAINE D'UTILISATION

L'eau peptonée tamponnée est un diluant destiné à la préparation des suspensions mères de laits en poudre et concentrés, de yaourts, de produits laitiers, de produits d'origine animale et d'autres produits alimentaires.
Ce milieu est également utilisé pour le préenrichissement préalable aux phases d'enrichissement sélectif et d'isolement des salmonelles en permettant notamment de revivifier les microorganismes ayant subi des traitements sublétaux.
Il est utilisé comme milieu de suspension et de revivification pour le dénombrement des *Listeria monocytogenes*.
Il est aussi employé pour effectuer les dilutions en vue de l'examen microbiologique.

2 PRINCIPES

La méthode de préenrichissement des salmonelles est préconisée pour la revivification des microorganismes ayant subi des dommages au cours des traitements industriels de conservation des aliments tels que : atomisation, pasteurisation, ajout de conservateurs, pressions osmotiques élevées, fortes acidités...

Le chlorure de sodium maintient l'équilibre osmotique.

Le milieu est tamponné au moyen des phosphates.

3 PREPARATION

- Mettre en suspension 25,5 g de milieu déshydraté (BK018) ou 20,0 g milieu déshydraté (BK131) dans 1 litre d'eau distillée ou déminéralisée.
- Agiter lentement, jusqu'à dissolution complète.
- Répartir en tubes ou en flacons.
- Stériliser à l'autoclave à 121 °C pendant 15 minutes.

✓ **Reconstitution :**
- Pour BK018 : 25,5 g/L
- Pour BK131 : 20,0 g/L

✓ **Stérilisation :**
15 min à 121 °C

4 MODE D'EMPLOI

Préparation des solutions ou des suspensions mères :

- Refroidir à 25 °C.
- Introduire aseptiquement 10 ou 25 g de produit à analyser dans un flacon taré contenant 90 ou 225 mL de milieu ainsi préparé (ou de milieu prêt-à-l'emploi BM057, BM010).
- Homogénéiser parfaitement de façon à obtenir une suspension-mère ou un bouillon de préenrichissement.
- Incuber en respectant le protocole analytique approprié.

Préparation des dilutions décimales :

- Introduire 1 mL de suspension mère dans un tube contenant 9 mL de milieu ainsi préparé ou du milieu prêt-à-l'emploi (BM056).
- Homogénéiser parfaitement.
- Recommencer l'opération jusqu'à l'obtention de la dilution souhaitée.

Note : Pour d'autres utilisations, se reporter au référentiel en vigueur.



Rue des Quarante Mines – ZAC de Ther – Allonne – B.P. 10245 – 60002 Beauvais Cedex – France
Tél : + 33 (0)3 44 14 33 33 – Fax : + 33 (0)3 44 14 33 34 – www.biokar-diagnostics.fr



5 FORMULE-TYPE

Cette formule-type peut être ajustée de façon à obtenir des performances optimales.

Pour 1 litre de milieu BK018, BM010, BM056, BM057, BM131, BM132 :

- Peptone .... 10,0 g
- Chlorure de sodium .... 5,0 g
- Phosphate disodique dodécahydraté .... 9,0 g
- Phosphate monopotassique..................... 1,5 g

pH du milieu prêt-à-l'emploi à 25 °C : 7,0 ± 0,2.

Pour 1 litre de milieu BK131 :

- Peptone .... 10,00 g
- Chlorure de sodium .... 5,00 g
- Phosphate disodique anhydre................ 3,56 g
- Phosphate monopotassique.................. 1,50 g

6 CONTROLE QUALITE

Milieux déshydratés : poudre blanc-crème, fluide et homogène.

Milieux préparés : solution ambrée, limpide, pouvant présenter un très léger précipité après conservation.

Réponse culturale typique (XP CEN ISO/TS 11133) :

Microorganismes		Croissance
(1) *Salmonella* Typhimurium	WDCM 00031	Positive
(1) *Salmonella* Enteritidis	WDCM 00030	Positive
(2) *Listeria monocytogenes*	WDCM 00021	± 50% colonies / T_0
(2) *Listeria monocytogenes*	WDCM 00020	± 50% colonies / T_0
(3) *Escherichia coli*	WDCM 00013	± 50% colonies / T_0
(3) *Staphylococcus aureus*	WDCM 00034	± 50% colonies / T_0

(1) 18 heures d'incubation à 37 °C (inoculum ≤ 10^2 microorganismes)
(2) 60 minutes d'incubation à 20 °C
(3) 45 minutes d'incubation à 20-25 °C

7 CONSERVATION

Milieux déshydratés : 2-30 °C.
Milieux préparés en flacons ou en tubes : 6 mois à 2-25 °C (à titre indicatif).

Milieux prêts-à-l'emploi en tubes, en flacons ou en poches : 2-25 °C.

Les dates de péremption sont mentionnées sur les étiquettes.

8 PRESENTATION

Milieu prêt-à-l'emploi :
50 tubes de 9 mL BM05608
10 flacons de 225 mL.. BM01008
10 flacons de 90 mL.. BM05708

Milieu prêt-à-l'emploi en poches souples :
3 poches souples de 3 litres BM13108
2 poches souples de 5 litres BM13208

Milieu déshydraté (25,5 g/L) :
Flacon de 500 g BK018HA
Fût de 5 kg BK018GC

Milieu déshydraté (20 g/L) :
Flacon de 500 g BK131HA
Fût de 5 kg BK131GC

9 REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

NF EN ISO 11290-2. Août 1998. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes.* Partie 2 : Méthode de dénombrement. Modifié par amendement NF EN ISO 11290-2/A1 Février 2005.

NF EN ISO 6887-1. Septembre 1999. Microbiologie des aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique. Partie 1 : Règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales.

NF EN ISO 6579. Décembre 2002. Microbiologie des aliments. Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* spp.. Modifié en Octobre 2007 par amendement A1 : annexe D : recherche de *Salmonella* spp*.* dans les matières fécales des animaux et dans des échantillons au stade de la production primaire.

NF EN ISO 6887-2. Janvier 2004. Microbiologie des aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique. Partie 2 : Règles spécifiques pour la préparation des viandes et produits à base de viande

NF EN ISO 6887-3. Janvier 2004. Microbiologie des aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique. Partie 3 : Règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche.

NF EN ISO 6887-4. Janvier 2004. Microbiologie des aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique. Partie 4 : Règles spécifiques pour la préparation des produits autres que les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche

NF ISO 21528-1. Décembre 2004. Microbiologie des aliments. Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des *Enterobacteriaceae*. Partie 1 : Recherche et dénombrement à l'aide de la technique NPP avec préenrichissement.

ISO/TS 22964. Février 2006. Lait et produits laitiers. Détection de l'*Enterobacter sakazakii*.

NF U 47-100. Juillet 2007. Méthodes d'analyse en santé animale. Recherche par l'isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles dans l'environnement des productions animales.

NF U 47-101. Novembre 2007. Méthodes d'analyse en santé animale. Isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles chez les oiseaux.

NF U 47-102. Janvier 2008. Méthodes d'analyse en santé animale. Isolement et identification de tout sérovar ou de sérovar(s) spécifié(s) de salmonelles chez les mammifères.

NF EN ISO ISO 6785. Avril 2008. Lait et produits laitiers. Recherche de *Salmonella* spp..

NF EN ISO 6887-5. Octobre 2010. Microbiologie des Aliments. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers.

NF V 08-407. Décembre 2011. Microbiologie alimentaire. Matières premières entrant dans la composition des conserves. Dénombrement des spores thermorésistantes de *Bacillus* et *Clostridium* thermophiles. Technique du nombre le plus probable.

NF EN ISO 19250. Juin 2013. Qualité de l'eau. Recherche de *Salmonella* spp..

10 AUTRES INFORMATIONS

Les mentions portées sur les étiquettes sont prédominantes sur les formules ou les instructions décrites dans ce document et sont susceptibles d'être modifiées à tout moment, sans préavis.

Code document : BK018/FR/2003-06 : 15.
Date création : 06-2003
Date de révision : 01-2014
Motif de révision : Révision générale (§ 9 : Références bibliographiques).